

"Blessing from YAKUSHIMA"
屋久島の海と大地の恵み

A 前菜2品+メイン料理+デザート
2 APPETIZERS + MAIN COURSE + DESSERT

B 前菜+メイン料理2品+デザート + ¥1,980
APPETIZER + 2 MAIN COURSES + DESSERT

C 前菜2品+メイン料理2品+デザート + ¥3,630
2 APPETIZERS + 2 MAIN COURSES + DESSE

表示価格は、サービス料と消費税が含まれております。
※Tax and service charge are included.

前菜

Appetizers

- ◆ **S.S.S サンカラ サバ サラダ**
温泉玉子、フライドオニオン、シェリードレッシング
Steamed Yakushima mackerel freak salad, fried onion chips, soft boiled egg, sherry dressing
- ◆ **屋久島産ソフトシェル車海老のアヒージョ**
飛び魚のつけあげ、水イカ、キビナゴ、季節野菜
Yakushima seafood and vegetable ajillo, soft shell prawn, calamari, deep-fried flying fish paste
- ◆ **薩摩赤鶏胸肉と新玉ねぎのサラダ仕立て**
鶏レバーペースト、パン・ド・エピス
Sliced Satsuma chicken breast, sliced onion and leaf vegetable, onion and chicken liver paste
- ◆ **一湊醤油でマリネした、なかやま黒牛のカルパッチョ**
味噌漬け卵黄のすりおろし、マッシュルームドレッシング
Nakayama premium beef carpaccio, mushroom dressing salad
- ◆ **屋久島 緑野菜のテリーヌ スモークチーズのタルトレット**
実エンドウのピューレ、カシューナッツクリーム、シェリービネガー
Yakushima vegetable terrine, three flavor puree (green peas, cachew nuts and sherry vineger)
- ◆ **ホワイトアスパラの茹で上げ 車海老の炭火焼きと自家製カラスミ**
セルバチコ、サドルバック生ハム、車海老のソースクリュスタッセ
Boiled white asparagus, grilled Yakushima prawn, asparagus puree, sankara bottarga, Arugula and prosciutto crudo
- ◆ **本日のスープ**
Soup of the day
- ◆ **本日のパスタ**
Pasta of the day

- ◆ **屋久島 緑野菜のテリーヌ スモークチーズのタルトレット**
実エンドウのピューレ、カシューナッツクリーム、シェリービネガー
Yakushima vegetable terrine, three flavor puree (green peas, cachew nuts and sherry vineger)

メイン魚料理

Fish for Main Dishes

- ◆ **屋久島産鮮魚の"sankara" ブイヤベース仕立て**
モンサンミッシェルムール、ホタテムース、屋久島車海老、ガーリックトースト
Yakushima fish and seafood bouillabaisse in sankara-style, garlic toast
- ◆ **屋久島産鮮魚の月桃香るココット蒸し**
屋久島の季節の野菜、月桃オイル、ソース・ド・ポワソン
Pan fried and shell ginger flavored Yakushima fish, seasonal vegetables
- ◆ **屋久島産鮮魚の春キャベツ包み ソース・デュグレレ あおき海苔**
あおき海苔のヴィネグレット・チップス、新じゃがのコンフィ、筍
Yakushima fish stuffed cabbage, Dugléré sauce, sliced potato confit, Shiitake mushroom and bamboo shoot

メイン肉料理

Meat for Main Dishes

- ◆ **なかやま黒牛の白ワイン煮込み ブッフ・オ・キャロット**
春にんじんのロースト・ピューレ・エクラゼ・サラダ、にんじん葉の素揚げ
"Boeuf aux Carottes" Nakayama Premium beef round stewed with white wine, roasted carrot, puree of carrot
- ◆ **仔羊の背肉ロースト ペルシャード クスクス添え**
仔羊のジュ、エシャロットソース、柚子胡椒
Roasted persian lamb, couscous, sankara yuzu pepper
- ◆ **幸福豚のコンフィ 葱のフォンダンとノビルのピクルス**
葱オイル、白髪ねぎのフリット
Confited "Kohfuku" pork, crispy fried scallion, pork broth and scallion oil

メイン米料理・野菜料理

Vegetable and Rice for Main Dishes

- ◆ **花鳥賊と浅利のパエリア、サフランの香り**
Paella of baby squid and "asari" clams, saffron flavor
- ◆ **屋久島春野菜のフェスティバル フキノトウのパイ添え**
バーニャカウダ、ハイビスカブイヨン、屋久島の塩
Seasonal vegetables and pie stick of butterbur shoot, Bagna càuda sauce, hibiscus broth, salt from Yakushima
- ◆ **北インドカレー "ベジタブルコルマ" 喜界島ゴマ油を添えて**
黒米ともち麦ライス、屋久島春野菜、紫キャベツのピクルス
"Vegetable Korma" Northern Indian curry, mixed purple rice and glutinous rice, sesame oil from Kikaijima-island